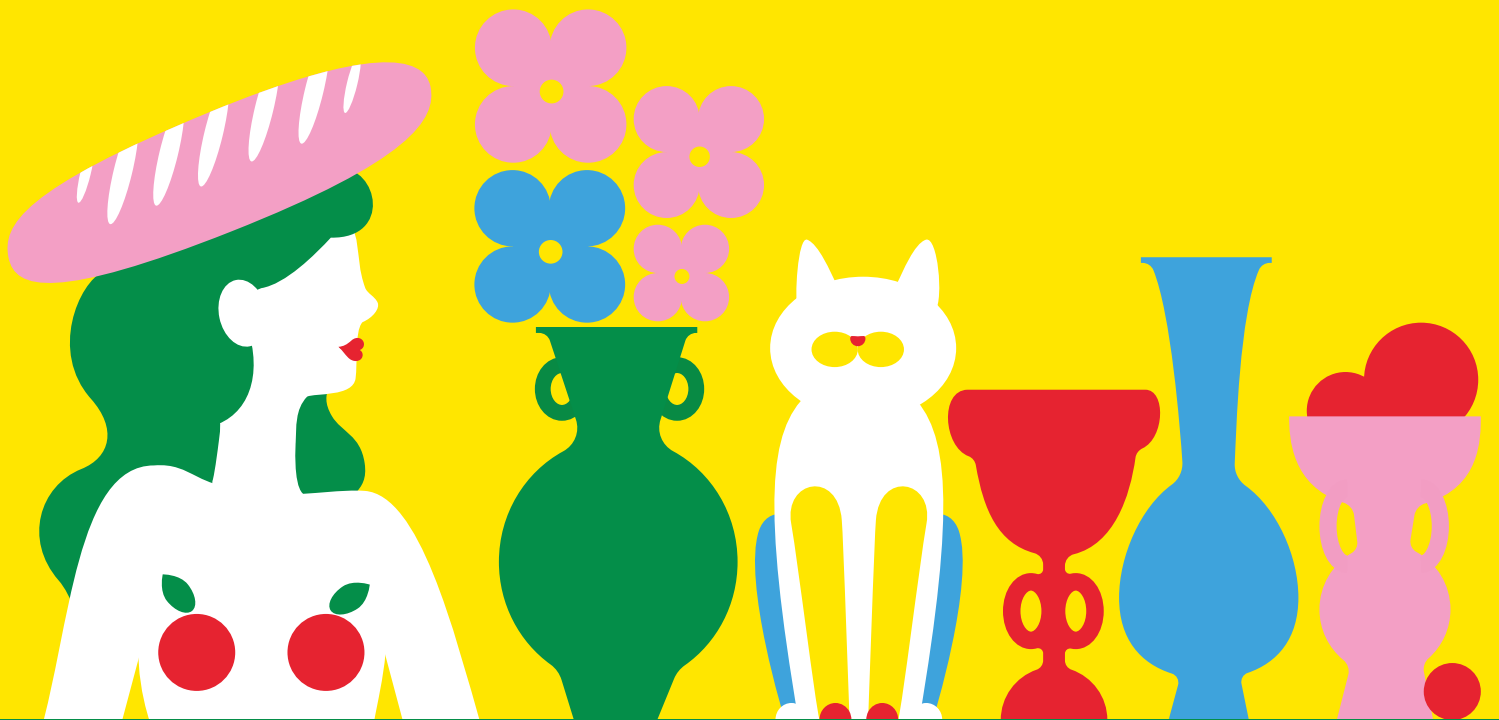


CARBON NARRA



Символы в меню



острое блюдо



вегетарианское блюдо



подходит для спортивного питания



дети любят



хорошо сочетается с вином



можно на двоих

Бонджорно, друзья!

С итальянской кухней я познакомился в 17 лет, проходя практику в итало-американской пиццерии Sbarro. Захотелось готовить лучше. Вдохновился «Моей Италией» Джейми Оливера, стал учиться по книжкам, много готовить и пробовать. Моими учителями стали шеф-повара с юга Италии — Бруно Марино и Джакомо Помбарди. Полюбил неаполитанский стиль и работу с разными видами муки. Работал поваром-волонтером, когда в Россию приезжал Массимо Боттура. Стал работать с мясом — полюбил кухню Пармы, Лацио и Флоренции. А еще я фанат сериала «Клан Сопрано» и обладатель настоящего рецепта главного гангстерского блюда — пасты зити с фрикадельками.

Мое меню в Ristorante Carbonara — это прежде всего темперамент, эмоции и любовь. Ароматы дровяной печи, чеснока, розмарина, помидоров, баклажанов и, конечно, продукты с рынка — все это близко мне с детства.



Buon appetito!
Ваш, Михаил Аракелов



ЗАКУСКИ

Appetizers


ПОДБОР БРУСКЕТТ на домашней чиабатте: страчателла и томаты конкассе, вителло тартар с соусом тоннато и трюфельным маслом, лосось слабой соли, мусс авокадо-брокколи и томаты конкассе

BRUSCHETTA PLATTER with homemade ciabatta: stracciatella and tomato concasse, vitello tartare with tonnato sauce and truffle oil, lightly salted salmon, avocado-broccoli mousse and tomato concasse

70/70/80 г

780.—


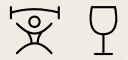




ВИТЕЛЛО ТАРТАР
с каперсами, красным
луком, перепелиным яйцом
и гренками

*Vitello tartare with capers,
red onions, quail eggs and
croutons*


120/60 г **730.-**



ВИТЕЛЛО ТОННАТО
ломтики телятины под соусом
из тунца

 *VITELLO TONNATO - sliced
veal covered with tuna sauce*

200 г **780.-**

A photograph of a single baked eggplant served on a white, oval-shaped plate with a decorative border. The eggplant is the central focus, showing a charred stem and a golden-brown, slightly wrinkled skin. It is topped with a vibrant red tomato confit, garnished with fresh green basil leaves. The eggplant is surrounded by a light-colored, creamy tonnato sauce, which is drizzled with a thin layer of olive oil and sprinkled with black pepper. The plate is set on a light-colored, marble-textured surface. In the bottom right corner, a portion of another plate with a colorful, patterned border is visible. A single basil leaf is placed on the surface in the bottom left corner.

**ЗАПЕЧЕННЫЙ
БАКЛАЖАН** с соусом
тоннато и томатами конфи

*BAKED EGGPLANT with tonnato
sauce and tomato confit*

300 г **680.—**

БУРРАТА со свежими
помидорами и оливковым
маслом

*Burrata with fresh tomatoes
and olive oil*

330 г 830.—



*BAKED BELL PEPPER with
Pecorino Romano cheese,
pine nuts and truffle cream*

170 г 470.—

ПЕЧЕНАЯ ПАПРИКА
с пекорино романо, кедровым
орехом и трюфельным
кремом

NEW



**БОЛЬШАЯ БРУСКЕТТА
С КРАБОМ**, сыром
страчателла, спелыми
томатами и рукколой

*BIG BRUSCHETTA with crab.
With stracciatella*

180 г **830.-**





ТАРТАР ИЗ ТУНЦА
с авокадо, морской
солью, оливковым
маслом Extra Virgin,
подается с гренками

*Tuna tartare with avocado,
sea salt, Extra Virgin olive
oil, served with croutons*

185 г **770.-**



КРУДО ИЗ СИБАСА
с каперсами и лимоном

*Branzino crudo with capers
and lemon*

210 г **890.-**



**РОСТБИФ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

Roast Beef

140 г 710.—



**ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН
с грибным рагу**

*BAKED EGGPLANT
with mushroom stew*

180 г 590.—

NEW





РАЗНЫЕ СЫРЫ
с лимонным конфитюром

*CHEESE PLATTER with
lemon confiture*

260/110 г **990.-**



**«ТАДЖАСКЕ» ИЗ
ЛИГУРИИ** лучшие в
мире маленькие оливки

Taggiasche olives from Liguria

50 г **350.-**

БОЛЬШИЕ «КАПАМАТА»
самые вкусные греческие
оливки

Large Kalamata olives

50 г **310.-**

**ВЫДЕРЖАННЫЙ
ПАРМЕЗАН** из наших
запасов

Aged Parmigiano Reggiano

50 г **390.-**



РИКОТТА АЛЬ ФОРНО домашний сыр,
томленный в печи

*RICOTTA AL FORONO oven-braised
homemade cheese*

50 г **320.-**



ГОРГОНЗОЛА
с благородной голубой плесенью

GORGONZOLA cheese

50 г **320.-**



*SALUMI prosciutti, bresaola,
duck and chorizo*



160 г **990.-**

САЛУМИ прошутто, брезаола,
копченая утка и чоризо

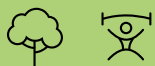
САЛАТЫ

Salads

САЛАТ С ПЕЧеныМ ПЕРЦЕМ, цукини, сыром фета, муссом авокадо-брокколи и домашним песто

BAKED PEPPER SALAD with zucchini, feta cheese, avocado-broccoli mousse and homemade pesto

270 г **590.-**



NEW

VERDE зеленый салат с овощами и ореховой заправкой

VERDE SALAD, green salad with vegetables and nut dressing

150 г **490.-**





**КАПРЕЗЕ
МОЦАРЕЛЛА**
с сезонными
помидорами и
лигурийским песто

*Mozzarella caprese
with seasonal toma-
toes and Ligurian
pesto*

225 г **590.-**



РУККОЛА
с креветками

*ARUGULA with
shrimps*

190 г **690.-**



**ГРЕЧЕСКИЙ
САПАТ** с мягким
сливочным сыром,
красным луком и
маслинами

*GREEK SALAD with
soft cream cheese,
red onions and olives*

210 г **390.-**



ИНСАЛАТА РУССА
со слабосоленым
лососем и отварным
телячьим языком

*INSALATA RUSSA
with lightly salted
salmon and boiled
veal tongue*

230 г **690.-**



ЦЕЗАРЬ с креветками
с традиционным соусом
и пармезаном

*CAESAR SALAD with shrimps, tradi-
tional sauce and parmigiano*

215 г **690.-**



ЦЕЗАРЬ с цыпленком
с традиционным соусом
и пармезаном

*CAESAR SALAD
with chicken, tra-
ditional sauce and
parmigiano*

215 г **530.-**



NEW

БОЛЬШОЙ
ПОМИДОРНЫЙ САЛАТ
с красным луком и лучшим
оливковым маслом

*Big tomato salad
with red onions and
the best oliv oil*

300 г **450.-**



**Мраморная говядина
БЛЭК АНГУС**, обжаренная
на огне, печеные овощи и
домашний песто

*BLACK ANGUS beef
fire-roasted beef with
baked vegetables and
homemade pesto*



320 г 750.—

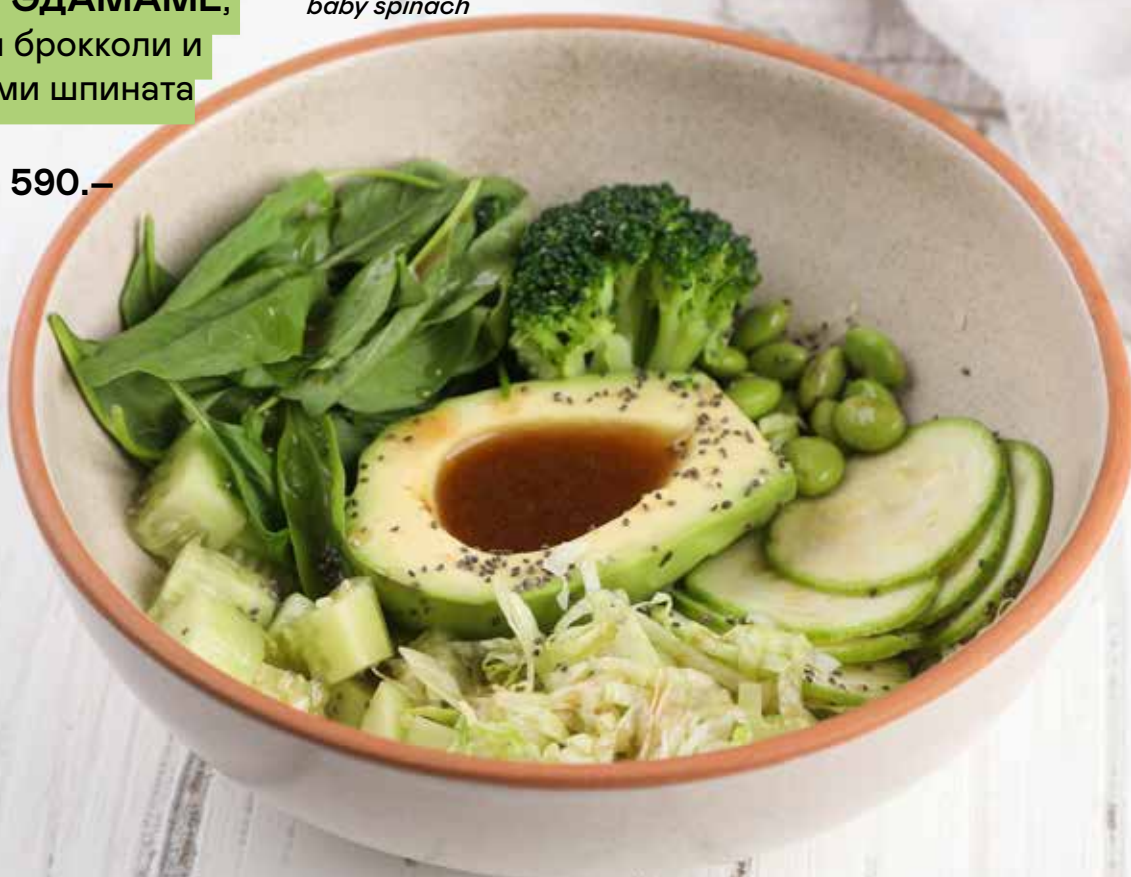


**АВОКАДО БОУЛ С
ЧИА И ЭДАМАМЕ**,
свежей брокколи и
листьями шпината

*Avocado bowl with chia seeds,
edamame, fresh broccoli and
baby spinach*



310 г 590.—



САЛАТ С КРАБОМ,
страчателлой и авокадо
с соусом сладкий чили

*CRAB SALAD with
stracciatella, avo-
cado and sweet chilli
sauce*

230 г **990.-**



ТУНА АРТИШОК со
свежими овощами,
зеленью и заправкой в
азиатском стиле

*TUNA ARTICHOKE
with fresh vege-
tables, herbs and
Asian-style dressing*

260 г **790.-**



ПИЦЦА

Pizza

**Фирменная
КАРБОНАРА** с
сочным беконом,
сыром и душистым
перцем

*House speciality CARBONARA
with juicy bacon, double cheese
and allspice pepper*

400 г **650.-**



**РИМСКАЯ ПИЦЦА
С КАБАЧКАМИ,**
песто и фисташками

*Pizza with zucchini,
pesto and pistachio*

210 г **550.-**

NEW



ПЕППЕРОНИ

с острыми колбасками и перцем халапеньо

PEPPERONI with hot sausage and jalapeno pepper

450 г **650.-**



ПИЦЦА
САЛЬСИЧЧА
ГРАНДЕ с
ассорти мясных
деликатесов

*PIZZA SALSICCIA
GRANDE with meat
delicacies*

480 г **720.-**



ПРОШУТТО ФУНГИ
с ветчиной и грибами

PROSCIUTTO FUNGHI
with ham and mushrooms

  490 г **650.-**



ПИЦЦА С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА,
вялеными томатами черри и свежей
рукколой

PIZZA with STRACCIATELLA
CHEESE, sun dried tomatoes
and fresh arugula

440 г **830.-**



ЧЕТЫРЕ СЫРА

с моцареллой, пармезаном, горгонзолой и домашним сыром скаморца

QUATTRO FORMAGGI
with mozzarella, parmigiano,
gorgonzola and homemade
scamorza cheese

420 г 790.-




Classic PIZZA MARGHERITA,
Giuseppe's recipe

360 г 570.-

Классическая
МАРГАРИТА,
как делает
Джузеппе






**ГОРГОНЗОЛА
И ГРУША,**
запеченная с
моцареллой

*GORGONZOLA & PEAR
baked with mozzarella*



490 г **590.-**



ПИЦЦА ФУНГИ с белыми грибами,
шампиньонами, горгонзолой и
трюфельным маслом

*PIZZA FUNGHI
with white mush-
rooms, champi-
gnons, gorgonzola
and truffle oil*

430 г **670.-**



ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

четыре разные
пиццы в одном
круге для дружной
компании

QUATTRO STA-
GIONI four different
pizzas in one circle
for a company of
friends

480 г 890.-



Фокачча

Focaccia

КЛАССИКО classico

180 г 190.-

С РОЗМАРИНОМ with rosemary

180 г 210.-

С ПАРМЕЗАНОМ with parmigiano

180 г 320.-

С ПЕСТО with pesto

180 г 350.-

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

Чиабатта, тартин, томатный хлеб

Bread basket ciabatta, tartin, tomato bread

200 г 190.-



ПАСТА

Pasta

СПЕТТАКОЛО ди ПАСТА готовим в зале в голове сыра
Пекорино Романо со сливочным соусом

*SPETTACOLO di PASTA cooked in front of
you in a wheel of Pecorino Romano cheese
with white cream sauce*



440 г

1150.—



NEW 

**ПАСТА С
МОРЕПРОДУКТАМИ**
мидии, креветки, кальмар

*SEAFOOD PASTA with mus-
sels, shrimp and calamari*

530 г **1150.-**



**РИЗОТТО
ИЗ ПТИТИМА**
с печеной паприкой

*Ptitim risotto with BAKED
BELL PEPPER*

200 г **540.-**

NEW

**РИЗОТТО С
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ,**
трюфельным маслом и
пармезаном

*RISOTTO with porcini mushrooms,
truffle oil and parmigiano*



290 г 730.-




СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
с обжаренным окороком и
сливочным соусом

*SPAGHETTI CARBONARA with
fried pancetta and cream sauce*



250 г 570.-






**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
С КУРИЦЕЙ И
ГРИБАМИ В
сливочном соусе**

*CHICKEN TAGLIATELLE
with MUSHROOMS and
cream sauce*

270 г **590.-**



**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
С ГОВЯЖЬЕЙ
ВЫРЕЗКОЙ, белыми
грибами и сливочным
соусом**

*TAGLIATELLE with BEEF
tenderloin and cream sauce*

290 г **730.-**



NEW

РИЗОНИ С КРАБОМ
и муссом из пармезана

*RISONI with CRAB
and parmesan mousse*

170 г **770.-**

СПАГЕТТИ
С КРЕВЕТКАМИ

*Spaghetti with
shrimps, zucchini and
pistachios*

250 г **510.-**



ФЕТТУЧЧИНЕ С ПОСОСЕМ
в сливочном соусе, с брокколи

FETTUCCHINE with SALMON
in cream sauce with
broccoli

230 г **650.-**



ПЕННЕ С ЧОРИЗО
И КРЕВЕТКАМИ

с домашним томатным
соусом и песто из
базилика

PENNE with CHORIZO,
SHRIMPS, homemade toma-
to sauce and basil pesto

330 г **620.-**



РАВИОЛИ С БУРРАТОЙ и
трюфельной икрой, с нежным
сливочным соусом с петрушкой

BURRATA RAVIOLI
with truffle caviar and
creamy white sauce with
parsley

200 г 530.–



ВЕРДЕ РАВИОЛИ
С ЯГНЕНКОМ с домашним
томатным соусом и сыром
Пекорино Романо

RAVIOLI VERDI with LAMB, homemade
tomato sauce and Pecorino Romano cheese

280 г 690.–



РАВИОЛИ С ПОСОСЕМ
в сливочном соусе и
томатами конкассе

RAVIOLI WITH SALMON

240 г 620.–





ЛАЗАНЬЯ ПО-БОЛОНСКИ с говяжьим фаршем и двумя видами сыра

LASAGNA BOLOGNESE with minced beef and two types of cheese

250/30 г **780.-**



СПАГЕТТИ ПОМОДОРО с сыром страчателла, домашним томатным соусом и свежим базиликом

SPAGHETTI POMODORO with stracciatella cheese, homemade tomato sauce and fresh basil

260 г **510.-**

СУПЫ

Soups

ЛЕГКИЙ
БУЛЬОН С
ЛАПШОЙ
ТАЖАРИН

*LIGHT BOUILLON SOUP
WITH TAJARIN PASTA*

270 г 380.-



ОКРОШКА
с ветчиной

NEW

Ham Okroshka

280 г 350.-



ХОЛОДНЫЙ
томатный Гаспачо

NEW

Cold tomato gazpacho

290 г 390.-

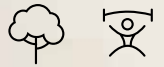


**ВЕГАНСКИЙ
ТЫКВЕННЫЙ
СУП** на кокосовом
молоке, с тыквенными
семечками, ядрами
конопли, кунжутом
кимчи и семенами чиа



*VEGAN PUMPKIN
SOUP* made with
coconut milk, pumpkin
seeds, hemp seeds,
kimchi-sesame seeds
and chia seeds

280 г **390.-**



СУП-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ
со сладкими креветками

BROCCOLI CREAM SOUP with
sweet shrimps

290 г **430.-**





МЯСО

Meat dishes

ФИОРЕНТИНО СТЕЙК

Знаменитый большой стейк из двух видов мяса, разделенных T-образной косточкой. С одной стороны — филейное мясо тонкого края (стриплойна), обладающее выраженным вкусом, а с другой — нежное мясо широкого края вырезки. По флорентийской традиции, готовится на углях и подается нарезанным

BISTECCA ALLA FIORENTINA 600 г **2990.-**



КОСТОЛЕТТО НА КОСТИ

Мясо тонкого филейного края состоит из крупных и нежных волокон, обладает ярким говяжьим вкусом. Готовится на углях

COSTOLETTE ON BONE

Striploin is a tender meat with bright beef taste.

Grilled over a charcoal fire

420 г **2100.-**



КАРЕ ЯГНЕНКА сочное мясо на костьчке
с розмарином, бальзамиком, свежими
овощами и травами

LAMB RACK juicy meat on
the bone with rosemary,
balsamic vinegar, fresh
vegetables and herbs



300 г **1150.—**



СТЕЙК МАЧЕТЕ

готовим на открытом
огне

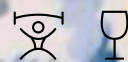
MACHETE STEAK
cooked on open fire

140 г **1190.-**



ФИЛЕ-МИНЬОН постный
стейк из центральной части
говяжьей вырезки, слегка
обжаренный с розмарином

FILET MIGNON
200 г **1190.-**



ЦЫПЛЕНОК ПО-СИЦИЛИЙСКИ,
обжаренный в травах с пряным соусом
Сальса из томатов и чили

POLLO ALLA SICILIANA
fried in herbs with spicy
tomato and chilli salsa



280 г **930.-**

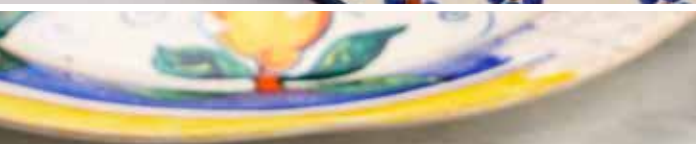




УТИНАЯ НОЖКА
с картофельным
гратеном
и грибным соусом

*DUCK LEG with potato
gratin and mushroom
sauce*

350 г **830.-**



ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК с
картофельным пюре, густым
мясным соусом, грибами и
трюфельным маслом

*VEAL TONGUE with potato
puree, rich meat sauce, mush-
rooms and truffle oil*

320 г **950.-**



**СУДАК С ПЮРЕ
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ**
и горошком

*ZANDER WITH
CELERY ROOT PUREE
and green peas*

340 г 780.-

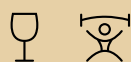


**РЫБА
И МОРЕ-
ПРОДУКТЫ**
Fish and seafood

ЛОСОСЬ на
гриле или на пару
с легким салатом

*GRILLED SALMON with a
light salad*

350 г 1250.-





СИБАС ПО-СИЦИЛИЙСКИ

с помидорами,
картофелем,
оливками Таджаске
и свежим базиликом

*SICILIAN SEA BASS
with tomatoes, pota-
toes, Taggiasca olives
and fresh basil*

280 г **930.-**

СИБАС С ФАСОЛЬЮ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

*MEDITERRANEAN
SEA BASS WITH
GREEN BEAN*

310 г **990.-**



ДЗУППА ДИ КОЦЦЕ томленные в
вине и томатном соусе, с румяной
чабаттой

*ZUPPA DI COZZE stewed in wine and
tomato sauce, with charred ciabatta*

440 г **890.—**



МИДИИ В СОУСЕ ГОРГОНЗОЛА
в сливочном соусе с румяной
чабаттой

*MUSSELS IN GORGONZOLA SAUCE
with cream sauce and charred ciabatta*

470 г **890.—**





**КРЕВЕТКИ В
ТОМАТНОМ
СОУСЕ** с цукини,
домашним песто и
чиабаттой

*SHRIMPS IN TOMATO
SAUCE with zucchini,
homemade pesto and
ciabatta*

330 г 790.-



МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК, слегка
обжаренный в сливочном масле

*SCALLOPS slightly
seared in butter*

180 г 1250.-



ТАРТУФО ПАТАТА с белыми грибами,
опятами, сливочно-луковым соусом и
трюфельным маслом

*TARTUFO PATATA with
white mushrooms, honey
mushrooms, cream-on-
ion sauce and truffle oil*

220 г **390.-**



ОВОЩНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Vegetable dishes and garnish

**ПЕЧЕНЫЙ
КАРТОФЕЛЬ** с
тосканскими травами

*BAKED POTATOES
with Tuscan herbs*

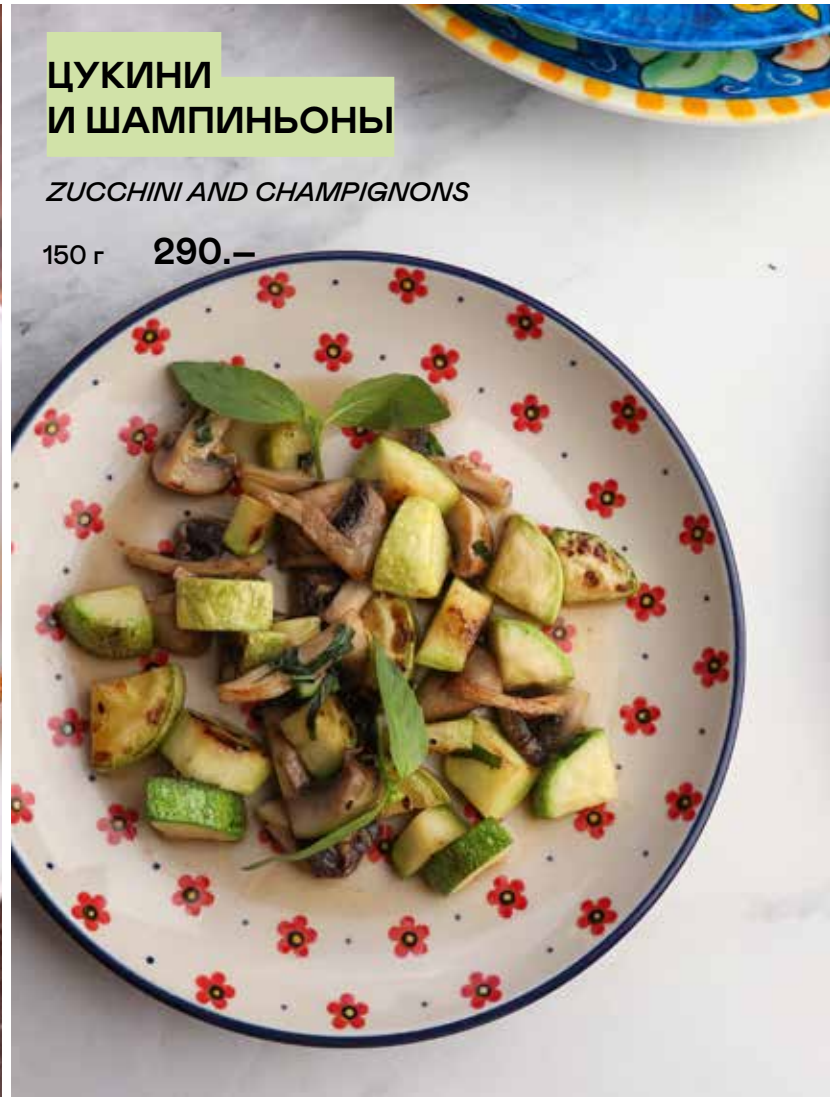
150 г **190.-**



**ЦУКИНИ
И ШАМПИньОНЫ**

ZUCCHINI AND CHAMPIGNONS

150 г **290.-**





ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
с артишоками и оливками
Таджаске

*CELERY ROOT
PUREE with
artichokes and
Taggiasca olives*

150 г **370.-**

ОВОЦИ НА ГРИЛЕ

GRILLED VEGETABLES

150 г **370.-**



ЛИСТЯ ШПИНАТА, слегка
обжаренные с пряностями на
оливковом масле

SPINACH LEAVES lightly fried in olive oil

80 г **290.-**



ДЕСЕРТЫ

Desserts

**ДОМАШНИЕ
КАННОЛИ** с
рикоттой по рецепту
одной сицилийской
семьи

*HOMEMADE CANNOLI
with ricotta Davi's old fam-
ily recipe*

130 г **390.-**



КРЕМ-БРЮЛЕ с
малиновым сорбетом
и голубикой

*CRÉME BRÛLÉE with raspberry
sorbet and blueberry*

170 г **390.-**



ТИРАМИСУ из свежего
маскарпоне с хрустящим
савоярди и какао

*TIRAMISU made of fresh mascar-
pone with crispy Savoiardi and
cacao powder*

120 г **430.-**





**ТЕПЛЫЙ
ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН с**

**шариком ванильного
мороженого**

*WARM CHOCOLATE
FONDANT with a
scoop of vanilla ice
cream*

140 г **430.-**



**КОКОСОВАЯ
ПАННА-КОТТА**
с соусом
из манго

*COCONUT
PANNA COTTA
with mango sauce*

175 г **470.-**





БАНАНА-ЧОКОЛАТО с
нежным сырным кремом,
горячим топпингом и пралине

*BANANA-CHOCOLATO with a mild cheese
cream, hot topping and praline*

190 г **450.-**

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Basque Cheesecake

195 г 470.—

NEW



МИНДАЛЬНО-ГРУШЕВЫЙ ТАРТ

*ALMOND AND PEAR
TART*

150 г 470.—



**КЛАССИЧЕСКИЙ
МОРКОВНЫЙ ТОРТ**

Classic carrot cake

200 г **470.—**



ЭСТЕРХАЗИ

Esterhazy

140 г **430.-**



**ШОКОЛАДНЫЙ
БРАУНИ, соленая
карамель**

*Chocolate brownie, salted
caramel*

155 г **450.-**



**ПИРОЖНОЕ
МУРАВЕЙНИК**

Anthill cake (Muraveinik)

105 г **310.—**



**БОЛЬШОЙ
МАКОВЫЙ ТОРТ**

Poppy seed cake

200 г **470.—**



**ВАФЕЛЬНАЯ
ТРУБОЧКА**

Wafer tube

90 г **230.-**




**МЕДОВЫЙ ТОРТ
СО СМЕТАНОЙ**

*HONEY CAKE with sour
cream*

185 г **390.-**






**ОГРОМНЫЙ ЛИМОННЫЙ
ТАРТ** с меренгой

GIANT LEMON merengue tart


137 г **370.—**



**МИЛЬФЕЙ С
ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ,
с соусом из клубники и
голубикой**

*MILLEFEUILLE WITH
WHIPPED CREAM, strawber-
ry sauce and blueberries*

160 г **590.-**



МОНТЕ БЬЯНКО нежная
меренга с клубникой,
голубикой, ванильным
мороженым и малиновым
сорбетом

*MONTE BIANCO tender meringue
with strawberry, blueberry and
vanilla ice cream and raspberry
sorbet*

80 г **430.-**

БОЛЬШОЙ ПРОФИТРОЛЬ
с мороженым, поливаем при
гостях горячим шоколадом/
карамелью

*BIG PROFITEROLE with ice cream,
topping with hot chocolate/caramel
while serving*

200 г **430.-**



МАКАРУНЫ

MACARONS

20 г **110.-**



**МИНДАЛЬНОЕ
СЕМИФРЕДО с
шоколадным соусом**

*ALMOND SEMIFREDDO
with chocolate sauce*

90 г 270.—

**ДОМАШНИЕ МОРОЖЕНОЕ
И СОРБЕТТО**

*Homemade ice cream and
sorbet*

**ТОСКАНСКИЙ
ШОКОЛАД**

*TUSCAN CHOCOLATE
ice cream*

90 г 210.—

**МАНГО И
МАРАКУЙЯ**

*MANGO AND PASSION
FRUIT sorbet*

90 г 250.—

**СИЦИЛИЙСКИЙ
ЛИМОН**

SICILIAN LEMON sorbet

90 г 210.—

**НЕАПОЛИТАНСКИЙ
БАЗИЛИК**

NEAPOLITAN BASIL ice cream

90 г 250.—

ЛЕСНАЯ МАПИНА

WILD RASPBERRY sorbet

90 г 250.—

**ВЕНЕЦИАНСКАЯ
ВАНИЛЬ**

VENETIAN VANILLA ice cream

90 г 210.—

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Milkshakes

КЛАССИЧЕСКИЙ

Classico

350 мл 380.—

КЛУБНИЧНЫЙ

Strawberry

350 мл 380.—

ДЖЕПАТО ШОКОЛАТО

Gelato Chocolate

350 мл 380.—

КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ И ТИЗАНЫ

CLASSIC TEA AND TISANE

Ассам *Assam* 600 мл 320.—

Сенча *Sencha* 600 мл 320.—

Жасмин *Jasmin* 600 мл 320.—

Молочный улун 600 мл 320.—
Milk oolong tea

Чай с ромашкой 600 мл 390.—
Chamomile tea

Алтайский сбор 600 мл 390.—
Altai herbs tea

Мятный Лев 600 мл 390.—
Mint lion

Тишина *Silence* 600 мл 390.—

Люмичино *Lumicino* 600 мл 390.—

Русский бергамот 600 мл 390.—
Russian bergamot

ДОМАШНИЕ ЧАИ

HOUSEMADE TEA

Манго-маракуйя

Mango - passion fruit
600 мл 390.—

Белиссимо *Belissimo*

600 мл 390.—

Сицилийский *Sicilian*

600 мл 390.—

Малиновый *Raspberry*

600 мл 390.—

Облепиховый

Sea buckthorn
600 мл 390.—

Ягодный *Berry*

600 мл 390.—

Яблочный *Apple*

600 мл 390.—

ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ

TEA JAMS

50 г 80.—

спелая слива/инжир/белая черешня/южные абрикосы

*black mulberry/ripe plum/fig/white sweet cherry/south
apricots*

ЛИМОНАДЫ

Lemonades

300 мл 280.—

1000 мл 550.—

ЭМОЗИОНИ

Emozioni

ДРАГОНЧЕЛЛО

Dragoncello

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Mango - passion fruit

МАЛИНОВЫЙ АРБУЗ

Raspberry watermelon

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Blackcurrant

АРАНЧАТА

Aranciata

КОФЕ COFFEE

Эспрессо

Espresso
30 мл 150.—

Американо

Americano
140 мл 180.—

Капучино

Cappuccino
250 мл 200.—

Латте

Latte
320 мл 240.—

Эспрессо-тоник

Espresso tonic
300 мл 320.—

Бамбл

Bumble
400 мл 320.—

Айс Латте

Ice latte
400 мл 320.—

СОКИ И ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

JUICES AND CARBONATED DRINKS

Морс клюквенный

Cranberry mors
200 мл 100.—

Морс облепиховый

Sea buckthorn mors
200 мл 100.—

Кола *Cola*
330 мл 200.—

Сок «Рич» в ассортименте

"Rich" juice in assortment
200 мл 150.—

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

MINERAL WATER

Байкал

250 мл 230.—
500 мл 270.—

Сан Бенедетто

500 мл 390.—

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

SOFT DRINKS

Аперол Спритц

Aperol Spritz
350 мл 390.—

Порн стар

Porn Star
180 мл 390.—

Пушистый Беллини

Fluffy Bellini
180 мл 390.—

